



## MINI TARTAS DE CHORIZO DE CERDO Y TOCINO AHUMADO FUD®

Esta receta será el mejor premio al esfuerzo durante el curso lectivo.

Ingredientes:

- 250 gramos de Chorizo de Cerdo FUD®
- 100 g de Tocino ahumado FUD®
- 1 cebolla
- 180 g de queso mozzarella
- 2 huevos
- 100 ml de crema dulce
- Sal y pimienta al gusto
- Pimienta negra recién molida
- Pasta de hojaldre

Preparación:

- En un molde para tartas o cupcakes ir colocando la masa de hojaldre, pinchar el fondo con un tenedor y reservar.
- Cortar y sofreír la cebolla, el tocino y el chorizo FUD®.
- Colocar la mezcla de tocino y chorizo en cada molde, cubrir con la mezcla de huevo y agregar el queso en la parte superior.
- Hornear durante 10 a 12 minutos a 200 °C.

Tiempo de preparación:  
20 minutos

Rinde hasta para 4 porciones.